

Torna il concorso annuale dell'olio extra vergine di oliva biologico con assaggio popolare, giunto alla sua settima edizione ed organizzato dall'associazione Pro Loco di Carmignano, col patrocinio e col contributo del Comune di Carmignano, in collaborazione con aTipico, col Biodistretto del Montalbano e con lo Sportello Verde e col contributo di Chianti Banca.

Alla competizione potranno accedere solo aziende olivicole biologiche che dovranno presentare tre campioni di olio biologico, unite alla domanda di partecipazione, entro le 12 di giovedì 30 novembre. Le tre bottiglie di almeno mezzo litro dovranno arrivare alla sede della Pro Loco di Carmignano, in Piazza Giacomo Matteotti n. 31: due dovranno essere anonime ed una etichettata secondo la normativa vigente.

La valutazione organolettica dei campioni ammessi al concorso si svolgerà sabato 2 dicembre al Museo del Vino in Piazza Vittorio Emanuele n. 2 alle 15.30 e sarà preceduta, la mattina, dal convegno "Sostenibilità ambientale dell'olio extravergine di oliva" condotto da professor Guerini dell'Università di Padova nella sala del Galli in viale Parenti n. 6 alle 9.30.

A giudicare i prodotti sarà una giuria popolare, in cui sarà presente anche un tecnico assaggiatore, l'agronomo Ugo Damerini, che coordinerà le attività di assaggio ed assegnerà una scheda di valutazione per ogni prodotto in gara.

Al termine della procedura i migliori cinque oli saranno premiati nel corso di una cerimonia che si svolgerà sabato 16 dicembre alle 10.30 sempre nella sala del Galli, in viale Parenti n. 6 a Carmignano. A tutti gli oli sarà comunque assegnato un attestato di partecipazione, a prescindere dal punteggio ottenuto, e saranno ammessi soltanto alla valutazione organolettica senza accesso alla gara anche gli oli di aziende in conversione.

Per maggiori informazioni si consiglia di contattare l'associazione Pro Loco di Carmignano (e-mail: [info@carmignanodivino.prato.it](mailto:info@carmignanodivino.prato.it); numero di telefono: 055/8712468). Il regolamento del concorso è disponibile sul sito della Pro Loco, a [questo indirizzo](#). (Valentina Cirri)